



## Cremige Maronensuppe

### Zutaten für 4 Personen:

250 g Maronen (gekocht und  
vakuumiert)  
1 Zwiebel  
100 g Schinkenwürfel  
2 TL Öl  
50 ml Portwein  
1/4 TL Nelkenpulver (2 Stk.)  
1/2 TL Zimt  
2 Lorbeerblätter

1 Liter Gemüsefond  
200 ml Kokosmilch  
Pfeffer & Salz  
Piment  
eine Prise Chilipulver  
Rotweingewürz (optional)  
Trüffelöl  
100 g Hirsch- oder  
Wildschweinschinken

### Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und grob würfeln. Den Hirsch- bzw. Wildschweinschinken in Streifen schneiden.

In einen großen Topf 2 TL Öl erhitzen. Die Zwiebeln und Schinkenwürfel darin anbraten. Alles mit dem Portwein ablöschen und Maronen, Nelkenpulver, Zimt und Lorbeerblätter dazu geben. Den Fond angießen und alles 25 Min. köcheln lassen.

Die Lorbeerblätter entfernen und die Suppe pürieren. Die Kokosmilch unter rühren. Alles mit Salz, Pfeffer, Piment, Chili und Rotweingewürz abschmecken.

Die Maronensuppe mit einigen Tropfen Trüffelöl und den Hirsch- bzw. Wildschweinschinken servieren.

### Tipp:

Dazu passt frisches Baguette.